

## La fabrication du roquefort



Le roquefort est l'un des fromages les plus connus au monde. On le fabrique dans l'Aveyron, plus précisément dans le Parc Naturel Régional des Grands Causses.

Pour faire du Roquefort **1**, il faut du lait de brebis Lacaune **2**, de la moisissure (Penicillium Roqueforti) **3**, des caves **4** ventilées par des cheminées naturelles taillées dans la roche, les fleurines **5**.



1



2



3



4



5

### Les différentes étapes de la fabrication du Roquefort

1. **La récolte du lait.** La récolte du lait de brebis Lacaune **2** se fait tous les jours du 15 novembre au 31 juillet. Il est amené à la fromagerie.
2. **Le chauffage.** Le fromager chauffe le lait à une température de 28°C à 34°C.
3. **Le caillage.** Deux jours après, le fromager fait cailler le lait avec la présure. Ilensemence ensuite le lait avec le Penicillium Roqueforti **3**
4. **Moulage et égouttage.** Le fromager découpe le caillé en petits dés puis il le brasse dans la cuve. Ensuite, il verse le caillé dans des moules où il s'égoutte. Il retourne les fromages trois à cinq fois par jour pour mieux les faire égoutter.
5. **Salage.** Le fromager sale les « pains » à une température froide de 10°C.
6. **Affinage.** Avant l'affinage, le fromager perce le Roquefort d'une quarantaine de trous pour favoriser le développement des moisissures. L'affinage se fait dans les caves à une température de 11°C et il dure plus de trois mois.



Le caillage



Le moulage



L'égouttage



Le salage



L'affinage

Il faut 12 à 13 litres de lait cru et entier pour fabriquer un pain de Roquefort d'environ 2,6 kg.



## **Questions :**

1. Où fabrique-t-on le roquefort ?
2. Que faut-il pour faire du roquefort ?
3. Le roquefort est fabriqué avec quel lait ?
4. Qu'est-ce qu'une fleurine ?
5. Combien y a-t-il d'étapes dans la fabrication du roquefort ?
6. La récolte du lait se fait pendant combien de mois ?
7. À quelle température est chauffé le lait dans la fromagerie ?
8. Qu'est-ce que le *Penicillium Roqueforti* ?
9. Pourquoi le fromager retourne souvent le fromage ?
10. Que fait le fromager pour favoriser le développement des moisissures ?
11. À quelle température se fait l'affinage ?
12. Combien de lait cru faut-il pour faire un pain de Roquefort de 2,6kg ?
13. À quelle époque remonte la fabrication du fromage ?
14. Pourquoi remonte-t-elle à cette époque ?
15. Quelle est l'origine du mot fromage ?
16. Quelles sont les principales grandes familles de fromage ?
17. Est-ce que Samir, Julie et Antoine aiment le roquefort ?